

# 杜柏精酿值得信赖 精酿啤酒厂家代理 漳州精酿啤酒

产品名称	杜柏精酿值得信赖 精酿啤酒厂家代理 漳州精酿啤酒
公司名称	福建杜柏精酿啤酒有限责任公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	福建省泉州市晋江市晋新路1108号（运营中心）
联系电话	13960224800

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：福建杜柏精酿啤酒有限责任公司

### 暖啤制作工艺流程

#### 原材料

基麦：水：50L 9.0kg 焦香麦：0.5kg

姜汁：650g 红枣汁：550g 枸杞汁：450g

啤酒苦花：4g 啤酒香花：5g 酵母：11g

#### 制作过程

1、用50°C的温水将基麦表面湿润、微凉下，然后进行粉碎；

- 2、将粉碎过后的基麦和焦香麦放入50°C温水的糖化罐中，进行第二步糖化；
- 3、糖化工艺步骤，见下图：
- 4、在过滤阶段，初始麦芽浓度和洗糟麦芽浓度的最终混合麦芽浓度为10.80P；
- 5、过滤完成后煮沸加热，在初始煮沸阶段加入4g苦花；一直煮沸到55min时，再加入5g香花煮沸5min；
- 6、冷却。将煮沸的麦芽汁进行冷却，冷却麦芽汁温度控制20°C——30°C之间，然后排出麦芽汁中的凝固物（排出量，视麦芽汁中凝固物的多少而定）；
- 7、发酵。敞口发酵，发酵温度控制应视酵母发酵温度为准；
- 8、在麦芽汁发酵糖度在5.50P时，加入650g姜汁、550g红枣汁和450g枸杞汁（加入量的多少，根据自己口感来定），密封发酵；
- 9、降温。当压力表的压力达到0.18Mpa时，开始把发酵温度降到50°C，精酿啤酒厂家代理，恒温24h之后，再将温度降至20°C——30°C；
- 10、排酵母。在温度达到20°C——30°C时，开始排除发酵罐内酵母；
- 11、以上步骤全部完成之后，啤酒就制作完成，可以开始慢慢品尝自己的劳动果实！

### 拉格啤酒在中国的绝对垄断的原因

- a. 中国没有自己的啤酒文化，啤酒作为舶来品，一开始便是拉格生根发芽；
- b. 啤酒工业大发展时期完全是国有化时期，精酿啤酒厂，通过国有计划经济的强力推动，进一步导致了拉格的快速且绝对垄断；
- c. 由于长期经济落后，人民消费能力有限，也只有拉格的物价水平能为人接受。换句话说，很多年来，漳州精酿啤酒，我们只能消费得起各种廉价的大绿棒子；这是决定啤酒质量的本质因素，并非中国酒厂没有能力生产出高端昂贵的优异啤酒，精酿啤酒酵母，是市场和消费者的消费能力决定了大绿棒子们的定位与质量；为了迎合消费者低价和淡口味的需求，国产啤酒普遍度数很低、口味很淡，也必须大量使用其他糖类替代大麦成分降低成本和销售价格。
- d. 中国消费者没有独立的啤酒文化认知，拉格啤酒味道与概念依然深入人心，导致其他种类啤酒发展非常缓慢；
- e. 金融和商业极度发达的今天，资本运作使垄断更进一步加强，虽然有艾尔冲击市场，但一时拉格的

地位还是无法动摇。

## 艾尔啤酒

人类zui早的啤酒可能就是艾尔酒。啤酒zui早出现在公元前6000年。公元七世纪在欧洲修道院中开始呈规模地酿制。在英国、德国等国家艾尔酒成为了人们不可少的营养来源，甚至出现在五月花船上。艾尔酒昔日的麦酒并不加入啤酒花。后来渐渐地人们发现，在发酵过程中加入啤酒花之后，不但可以延长保存期，还可以增加啤酒的苦味和香味。

杜柏精酿值得信赖(图)-精酿啤酒厂家代理-漳州精酿啤酒由福建杜柏精酿啤酒有限责任公司提供。福建杜柏精酿啤酒有限责任公司是一家从事“白啤,黄啤,皮尔森,帝国世涛,IPA”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“DURBUY,杜柏”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使杜柏精酿在啤酒中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！